


ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 09.11.2021

Согласовано 
Директор школы № 118

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Запеканка из творога с вареньем	150/30	341,0	23,6	17,5	45,3	3,8
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,8	1,7
Стоимость рациона	66,00	480,2	33,1	18,3	76,4	6,4
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	100,0	4,8	3,6	9,9	0,8
Филе куриное панированное	90	273,0	21,0	0,5	9,3	0,8
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Компот из свежих яблок	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,0
Стоимость рациона	80,00	711,0	31,8	10,9	74,5	6,2

Инженер-техн

Столярова Е.А.



Калькулятор

Малышева Г.А.



Директор по
производству
Корнева



* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 09.11.2021

Согласовано 
 Директор школы № 128

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)						
Запеканка из творога с вареньем	150/30	341,0	23,6	17,5	45,3	3,8
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,8	1,7
Стоимость рациона	66,00	480,2	33,1	18,3	76,4	6,4
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	100,0	4,8	3,6	9,9	0,8
Филе куриное панированное	90	273,0	21,0	0,5	9,3	0,8
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	742,0	31,6	10,7	83,0	7,0
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	200	238,0	3,0	2,8	9,5	0,8
Булочка домашняя	50	180,0	3,6	5,7	23,6	2,0
Стоимость рациона	30,00	418,0	6,6	8,5	33,1	2,8

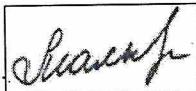
Инженер-техн



Столярова Е.А.

Калькулятор

Малышева Г.А.



Директор по
производству
Корнева



* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 09.11.2021

Согласовано
Директор школы № 128

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнo	10	36,0	2,3	3,0	0	0
Запеканка из творога с вареньем	150/30	341,0	23,6	17,5	45,3	3,8
Яблоко	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Чай с сахаром,лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	80,05	622,4	29,0	29,0	83,4	7,0
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем,мясом,сметаной,зеленью	10/255	100,0	4,8	3,6	9,9	0,8
Филе куриное панированное	90	273,0	21,0	0,5	9,3	0,8
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Икра кабачковая	40	31,2	0,4	1,9	3,1	0,3
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	22	61,6	1,8	0,4	12,5	1,0
Стоимость рациона	80,05	834,8	33,8	13,0	98,6	8,3
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	200	238,0	3,0	2,8	9,5	0,8
Булочка домашняя	50	180,0	3,6	5,7	23,6	2,0
Стоимость рациона	30,00	418,0	6,6	8,5	33,1	2,8

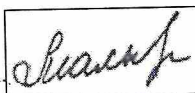
Инженер-техно



Столярова Е.А.

Калькулятор

Малышева Г.А.




Директор по
производству
Корнева



* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

Меню буфетной продукции на 09 ноября 21г

Согласовано 

Директор школы 

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Первые блюда							
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	22,07	10/255	100	4,8	3,6	9,9	0,8
Вторые блюда							
Запеканка из творога с вареньем	61,23	150/30	341	23,6	17,5	45,3	3,8
Сосиска отварная	19,97	1шт	135	6,0	11,0	1,5	0,1
Филе куриное панированное	41,43	90	273	21,0	9,5	9,3	0,8
Гарниры							
Рис отварной	10,41	150	216	3,7	6,3	29	2,4
Макаронные изделия отварные	6,97	150	196	5,5	4,9	28,0	2,3
Икра кабачковая	4,95	40	0	0	0	0	0
Напитки							
Чай с сахаром	1,07	200	53	0,2	0,1	13	1,1
Чай без сахара	0,33	200	2	0,2	0,1	0,1	0
Чай с сахаром, лимоном	2,27	200/7	44	0,3	0,1	10,3	0,9
Компот из свежих яблок	5,07	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,29	30	63	2	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	2,25	30	84	2,4	0,6	17,1	1,4

Инженер-техн



Столярова Е.А.

Калькулятор



Мальшева Г.А.

Директор по
производству
Корнев



* -+R[-34]C:RC[12] Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.